

BAB I

PENDAHULUAN

Daging merupakan sumber protein hewani, karena kandungan gizi yang lengkap di dalamnya, namun demikian daging juga memiliki kelemahan yaitu mudah rusak. Bintoro (2008) menyatakan bahwa daging adalah hewan yang telah disembelih dan bagian-bagiannya kecuali kulit, tanduk dan kuku, hewan atau bagian-bagian tersebut belum mengalami pengawetan atau disiapkan untuk dimakan. Kandungan protein dalam daging berfungsi untuk pertumbuhan, sehingga sangat baik dikonsumsi oleh manusia.

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik. Bakso merupakan salah satu hasil olahan daging yang sangat digemari, mudah didapat, harganya relatif murah, dan mengandung zat gizi yang tinggi. Bakso merupakan produk daging yang sudah masuk dalam kategori produk pabrikan. Dalam proses pembuatan bakso, daging yang digunakan sebaiknya berupa daging segar (Bintoro, 2008). Bakso yang banyak dikonsumsi saat ini adalah bakso yang terbuat dari daging sapi. Harga daging sapi yang tinggi membuat harga bakso yang ada dipasaran menjadi cukup tinggi. Untuk mensiasati harga daging sapi yang tinggi, maka perlu diciptakan bakso yang harganya lebih murah dengan memanfaatkan daging kelinci dan daging ayam sebagai alternatif lain dalam bahan pembuatan bakso. Harga daging kelinci dan daging ayam petelur afkir yang hampir sama diharapkan dapat menjadi alternatif dalam pembuatan bakso daging. Selain itu rasa daging

kelinci yang lebih gurih dan belum lazimnya pemanfaatan daging kelinci sebagai alternatif penyedia protein hewani akan menjadi keunikan dari bakso yang berbahan kombinasi daging kelinci dan ayam petelur afkir. Kombinasi antara daging kelinci dan daging ayam petelur afkir diharapkan tidak terlalu mempengaruhi daya terima dari konsumen atau dengan kata lain daya terima konsumen terhadap produk ini akan tetap baik bahkan dapat meningkat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh kombinasi daging ayam petelur afkir pada bakso daging kelinci terhadap kadar lemak, kekenyalan dan kesukaan. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pengolahan daging sebagai salah satu produk alternatif dalam keanekaragaman pangan.